Manual de Instrucciones

Registrar su nueva Holanda Grill en: www.hollandgrill.com

Únase a nosotros en facebook para compartir deliciosas ideas.

The Holland Grill®

America's Greatest Grill

La Parrilla de gas Holland

Vintage

BH421AG8

Made in the USA.

Bombona de gas LP no incluido.

L. P. AVISO: Esta parrilla deberá estar conectado sólo a un 20 libras L. P. del cilindro que está equipado con una válvula de Sherwood #PV3349 y un dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD).).

GAS-FIRED

C UL US LISTED

3RR4

La única parrilla que garantiza la ausencia de conflagraciones.

www.hollandgrill.com

ANSI Z21.58b - CSA 1.6b - 2010

©The Holland Grill Co., Inc.

PN AG8-MAN V2014a

BIA BARBECUE INDUSTRY ASSOCIATION MEMBER

PELIGRO

SI HUELE A GAS:

1. DESCONECTE EL GAS DEL APARATO.
2. APAGUE CUALQUIER LLAMA ABIERTA.
3. ABRA LA TAPA.
4. SI EL OLOR PERSISTE, ALÉJESE DEL APARATO Y LLAME A SU PROVEEDOR DE GAS INMEDIATAMENTE O A LOS BOMBEROS.

ADVERTENCIA

1. NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
2. NO DEBE GUARDAR UNA BOMBONA DE GAS LP NO CONECTADA PARA SU USO CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.

IMPORTANTE

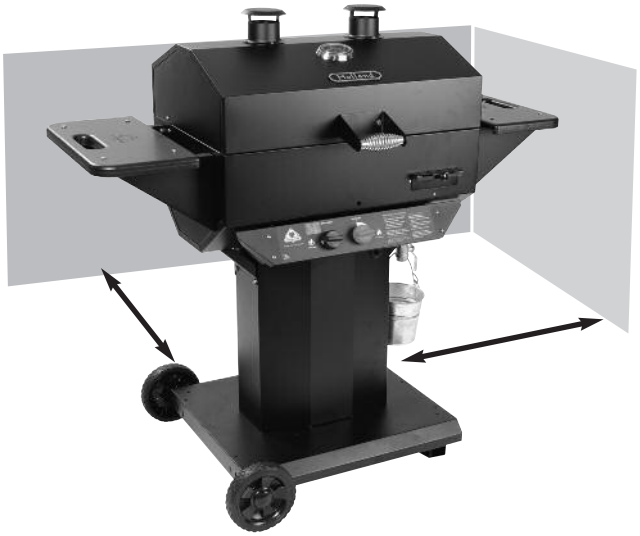
PRIMER USO: Es importante que la parrilla esté encendida y lista para funcionar al menos 30 minutos antes de que se ponga cualquier alimento sobre la rejilla de la parrilla. Podría aparecer algo de humo durante este periodo. Se trata del conservante utilizado en la fabricación. Tras calentarse inicialmente, la parrilla está lista para usar. Después de quemar la parrilla, rocíe la rejilla de la comida, la bandeja colectora y la parte interior de la tapa con PAM o un aerosol para cocina similar con objeto de que la comida no se pegue a la rejilla y el interior sea más fácil de limpiar.

INSTALADOR DE LA PARRILLA: DEJE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA EL PROPIETARIO DE LA PARRILLA.

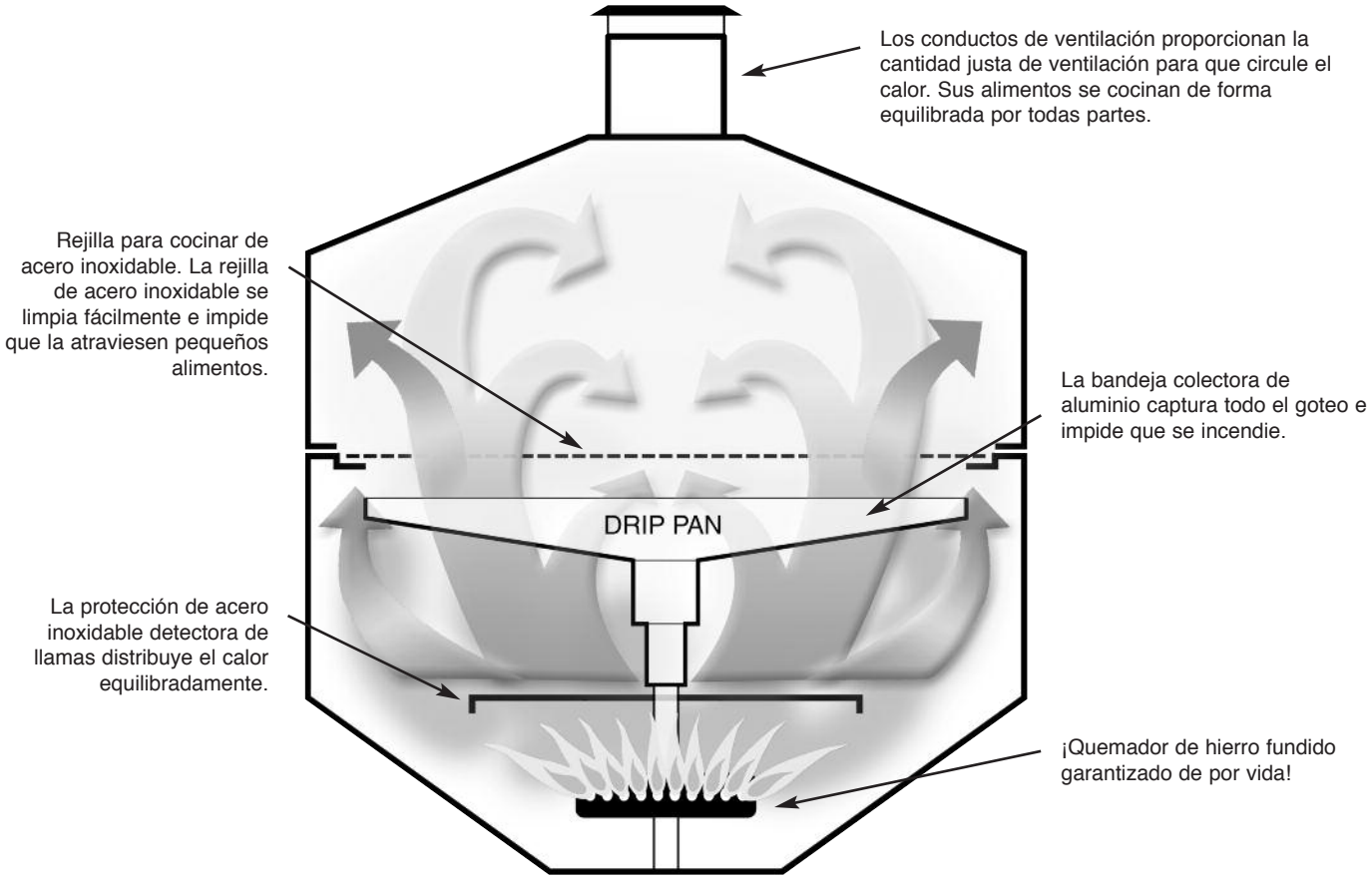
PROPIETARIO DE LA PARRILLA: GUARDE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA

NO DEJE A LOS NIÑOS MANEJAR LA PARRILLA NI JUGAR CERCA DE ESTA.
MANTENGA LA ZONA DE LA PARRILLA LIMPIA Y LIBRE DE MATERIALES COMBUSTIBLES
NO BLOQUEE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE LA PARRILLA
COMPRUEBE LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES CON REGULARIDAD
UTILICE LA PARRILLA EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. NUNCA UTILICE LA PARRILLA EN UN ESPACIO CERRADO, COMO GARAJES, PORCHES O PATIOS CUBIERTOS.
UTILICE LA PARRILLA AL MENOS A 1 METRO (3 PIES) DE CUALQUIER PARED O SUPERFICIE. MANTENGA UNA DISTANCIA DE 3 METROS (10 PIES) A OBJETOS QUE PUEDAN INCENDIARSE



Vista lateral en corte de su parrilla Holland Grill patentada, cono sistema anticonflagraciones.


Los conductos de ventilación proporcionan la cantidad justa de ventilación para que circule el calor. Sus alimentos se cocinan de forma equilibrada por todas partes.
Rejilla para cocinar de acero inoxidable. La rejilla de acero inoxidable se limpia fácilmente e impide que la atraviesen pequeños alimentos.
La bandeja colectora de aluminio captura todo el goteo e impide que se incendie.
DRIP PAN
La protección de acero inoxidable detectora de llamas distribuye el calor equilibradamente.
¡Quemador de hierro fundido garantizado de por vida!

Simplemente, cierre la tapa y cocine el tiempo necesario. Le garantizamos la ausencia de conflagraciones.

Gracias por adquirir una Holland Grill. Esta es una parrilla que sus familiares, amigos y usted disfrutarán verdaderamente en los muchos años venideros.

Se han invertido muchos años de investigaciones y nuevas tecnologías en la línea completa de parrillas Holland Grill, lo que asegura que son seguras, fáciles de usar y asan a la perfección. Es importante que sea consciente de que la Holland Grill es distinta a cualquier otra parrilla del mercado actual. Por su diseño, le permite asar a la parrilla, cocer al vapor, ahumar u hornear sin preocuparse por las conflagraciones asociadas a las parrillas ordinarias. Ahora puede relajarse mientras prepara la comida sin la preocupación y las molestias de controlar las llamas que puedan estropear la comida.

No solo podrá disfrutar del tiempo con amigos y familiares mientras asa a la parrilla libre de preocupaciones, sino que también podrá hacerlo en los años venideros. Todas las parrillas Holland están hechas de materiales de máxima calidad que les confieren una robustez que durará años. Solo utilizamos los mejores materiales para asegurar que su nueva parrilla tenga un aspecto como nuevo y cocine como si fuese nueva en un futuro lejano. Esta parrilla ha sido diseñada y elaborada para cocinar en exteriores sin molestias.

Por favor, lea y siga todas las instrucciones de este manual.

MANUAL DEL PROPIETARIOS DE LA PARRILLA HOLLAND VINTAGE

Información de seguridad.

Por favor, léala detenidamente.

POR SU SEGURIDAD

- **SI HUELE A GAS:**
  1. **DESCONECTE EL GAS DEL APARATO.**
  2. **APAGUE CUALQUIER LLAMA ABIERTA.**
  3. **ABRA LA TAPA.**
  4. **SI EL OLOR PERSISTE, LLAME INMEDIATAMENTE A SU PROVEEDOR DE GAS O A LOS BOMBEROS.**

POR SU SEGURIDAD

1. NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
2. NO DEBE GUARDAR UNA BOMBONA DE GAS LP NO CONECTADA PARA SU USO CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
(A) NO GUARDE UNA BOMBONA DE GAS LP DE REPUESTO DEBAJO O CERCA DE ESTE APARATO.
(B) NUNCA RELLENE LA BOMBONA MÁS ALLÁ DEL 80 % DE SU CAPACIDAD MÁXIMA.
(C) SI NO SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN DE "(A)" Y "(B)", PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO QUE CAUSE LA MUERTE O LESIONES GRAVES.

• ESTA PARRILLA NO SE HA IDEADO PARA INSTALARSE EN O SOBRE VEHÍCULOS DE RECREO Y/O BARCOS.
• DEJE LIBRE LA ZONA EXTERIOR DEL APARATO DE COCINA A GAS Y RETIRE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE, GASOLINA Y OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES.
• ESTA PARRILLA SOLO SE CONECTARÁ A UNA BOMBONA DE GAS LP QUE CUENTE CON UN DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA EL LLENADO EXCESIVO (OPD).
• LA PARRILLA DEBERÍA ESTAR ENCENDIDA Y LISTA PARA MANEJARSE AL MENOS 30 MINUTOS ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ PARA PERMITIR QUE SE QUEME EL CONSERVANTE. CUANDO DEJE DE SALIR HUMO DE LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN, LA PARRILLA ESTARÁ LISTA PARA SU USO Y DISFRUTE.
• ESTA PARRILLA NO ES PARA USO COMERCIAL.
• ESTE APARATO DE COCINA SOLO PUEDE USARSE AL AIRE LIBRE Y NO DEBE UTILIZARSE EN UN EDIFICIO, GARAJE NI CUALQUIER OTRO ESPACIO CERRADO.
• LAS CONDICIONES METEOROLÓGICAS EXCESIVAMENTE VENTOSAS O FRÍAS PODRÍAN AFECTAR AL RENDIMIENTO DE LA PARRILLA PARA COCINAR.
• ELIJA SOLAMENTE UNA UBICACIÓN EQUILIBRADA PARA MANEJAR LA PARRILLA. LA HOLLAND GRILL DEBE SOSTENERSE DE FORMA SEGURA EN UNA SUPERFICIE EQUILIBRADA PARA MANEJARSE ADECUADAMENTE Y DISTRIBUIR EL CALOR DE FORMA EQUILIBRADA.
• SU PARRILLA ESTA FABRICADA SOLO PARA USARSE AL AIRE LIBRE.
• LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN Y LAS ABERTURAS DE LAS TOMAS DE AIRE NO DEBEN BLOQUEARSE NI CERRARSE NUNCA DURANTE EL MANEJO DE LA PARRILLA.
• LA DISTANCIA MÍNIMA DE LAS ZONAS LATERALES Y TRASERA A ELEMENTOS COMBUSTIBLES ES DE 50 CM (18 PULGADAS) A LOS LADOS Y DE 50 CM (18 PULGADAS) A LA PARTE POSTERIOR. ES MUY IMPORTANTE RESPETAR Y MANTENER LAS DISTANCIAS DE SEGURIDAD A ELEMENTOS COMBUSTIBLES.
• NO UTILICE ESTE APARATO DE EXTERIORES BAJO SUPERFICIES COMBUSTIBLES ELEVADAS.
• NO GUARDE UN BOMBONA DE GAS LP DE REPUESTO DEBAJO O CERCA DE ESTE APARATO.

ADVERTENCIA: SIGA LOS CÓDIGOS LOCALES.
• LA INSTALACIÓN DE ESTE APARATO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA ANSI DEL CÓDIGO NACIONAL DE GAS COMBUSTIBLE, CON LA REFERENCIA SIGUIENTE: ANSI Z223.1/ NFPA 54, CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE GAS NATURAL Y PROPANO; CSA B149.1, O BIEN EL CÓDIGO DE ALMACENAJE Y MANEJO DE PROPANO, B149.2, O LA NORMA PARA VEHÍCULOS RECREATIVOS, ANSI A 119.2/NFPA 1192 Y CSA Z240 RV SERIES, CÓDIGO DE VEHÍCULOS RECREATIVOS, SEGÚN SEA APLICABLE.
• LA INSTALACIÓN DEBE RESPETAR EL CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE GAS NATURAL Y PROPANO CAN/CGAB149.1 Y LOS CÓDIGOS LOCALES DONDE SEAN APLICABLES.

El sistema de combustible

Las parrillas de gas son utilizadas de forma SEGURA por millones de personas cuando siguen unas sencillas precauciones de SEGURIDAD.
Los elementos del sistema de combustible están diseñados para usarse con la Holland Grill. No deben sustituirse por otra marca. (Consulte la lista de piezas para encontrar repuestos).

QUEMADOR DE GAS: El quemador de gas está hecho de hierro forjado pesado y no debería requerir más mantenimiento que el de revisar la aparición de nidos de insectos en el interior del tubo de Venturi. Si retira el quemador para limpiarlo, debe reinstalarlo exactamente del mismo modo. Obturador de aire: Ver elemento 11 en las instrucciones de encendido (ver la figura 6 para conocer los detalles).

Válvula del quemador: La válvula del quemador se maneja con solo dos posiciones. La posición "Off" (cerrada) es cuando el asa se sitúa a través (perpendicular) del quemador, lo cual detiene el flujo de gas. Cuando la válvula se ha puesto en la posición "Off", es importante cerrar la válvula en la bombona de gas LP. La bombona de gas LP es la válvula principal y debe cerrarse cuando no se utilice la parrilla. La posición "On" (abierta) es cuando el asa está alineada con el quemador (ver la figura 6 para conocer los detalles. Vea las instrucciones de encendido para obtener más información). La válvula del quemador controla el calor que se permite en la parrilla por medio de un orificio de conexión. Este dispositivo se ajusta en fábrica y no debe manipularse ni sustituirse. Cierre el suministro de gas LP en la bombona cuando el aparato no se utilice.

SOLO DEBE UTILIZARSE UNA VÁLVULA SUMINISTRADA POR EL FABRICANTE. (Vea la lista de piezas para buscar repuestos).

Manguera de gas LP: La manguera de gas LP está diseñada para usarse solamente con gas LP. Usarla con cualquier otro gas es peligroso. La manguera está hecha de material flexible para que sea fácil de instalar. Este material se somete a considerables giros y torsiones durante la instalación. Es muy importante que la manguera se revise en busca de grietas, cortes, abrasión, desgaste y conectores sueltos antes de cada uso del aparato de cocinar a gas al aire libre. La inspección visual debería incluir una prueba de fugas de toda la extensión de la manguera y los conectores. (Ver instrucciones de montaje final para obtener más información).

Si la manguera muestra señales de daños o fugas, debe ser sustituida antes de manejar la parrilla. Solo puede utilizarse una pieza de repuesto autorizada por el fabricante. (Vea la lista de piezas para encontrar un repuesto). Si no inspecciona adecuadamente o no sustituye la manguera con una pieza de repuesto autorizada podría producirse un accidente o lesiones.

Regulador de gas LP: PRECAUCIÓN: Utilice solamente el regulador de presión de gas y la manguera suministradas con este aparato. Este regulador y la manguera están dispuestos para una presión de salida de columna de agua de 11 pulgadas (27,9 cm). La sustitución del regulador y la manguera por cualquier otro dispositivo o por el regulador y la manguera de otro fabricante es peligrosa y podría dar como resultado lesiones graves. (Vea la lista de piezas para encontrar un repuesto).

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LAS BOMBONAS DE GAS LP: Si no respeta estos avisos de PELIGRO exactamente podría producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

The Holland Co. Inc. recomienda utilizar bombonas de los fabricantes Manchester y Worthington, Wolfdale con una capacidad de agua de 47,6 lb. Otras bombonas podrían ser aceptables para su uso con el aparato siempre que sean compatibles con el medio de retención del aparato (ver figura 9 de la página E6 para conocer el punto de contacto del medio de retención).

INSTALADOR DE LA PARRILLA: DEJE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA EL PROPIETARIO DE LA PARRILLA.
PROPIETARIO DE LA PARRILLA: GUARDE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

COMBUSTIBLE PROPANO: Aviso: El propano es un gas inflamable. El manejo inadecuado podría dar como resultado una explosión y/o un serio accidente o lesiones. Su parrilla está diseñada para funcionar SOLAMENTE con gas propano (LP) y está equipada con el orificio adecuado para este gas. Precaución: No conecte esta parrilla a ningún suministro de gas distinto al propano o gas natural. El gas propano pesa más que el aire y se asienta en zonas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada cuando utilice la parrilla y de que la bombona de gas esté guardada en el exterior en una zona bien ventilada fuera del alcance de los niños cuando la parrilla no se esté utilizando.

Bombona de gas LP: Esta parrilla está diseñada e ideada para usarse con una bombona de gas LP con una capacidad nominal de gas LP de 20 libras (9,07 kg). Una bombona de ese tipo tiene un diámetro aproximado de 31 cm (12-3/8") y una altura aproximada de 46 cm (18-1/16"). La Holland Grill no se presenta con una bombona de gas LP. Esta debe comprarse por separado y está disponible en la mayoría de ferretería. La bombona utilizada debe estar fabricada y marcada de acuerdo con las especificaciones para las bombonas de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) (4BA-240) y la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339 de Bombonas, Esferas y Tuberías para el transporte de mercancías peligrosas. Solo debe utilizarse una bombona equipada con un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).

La bombona de gas LP deberá utilizarse solamente al aire libre en un espacio bien ventilado y no en un edificio, garaje ni en cualquier otra zona cerrada. La bombona de gas LP está diseñada para utilizarse, almacenarse y transportarse de pie. La Holland Grill puede guardarse en interiores si se retira la bombona de gas LP y se guarda al aire libre. NUNCA ponga la bombona boca abajo ni de lado. Transporte, almacene y utilice la bombona colocada de pie. Las bombonas deben guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje ni en cualquier otra zona cerrada. La bombona debe contar con una válvula Sherwood, pieza #PV3349, que se conectará (conexión rápida) con el conector QCC-1 proporcionado en cada una de nuestras parrillas de gas LP (propano). También debe incluir un dispositivo de liberación segura que esté comunicado directamente con el espacio de vapor de la bombona. El sistema de suministro de la bombona debe montarse en sentido vertical para lograr una salida del vapor adecuada. La bombona incluirá un collar para proteger la válvula de la bombona. La parrilla debe estar conectada al suministro de gas mediante una manguera. Cierre el suministro de gas LP de la bombona cuando no use el aparato.

NO transporte una bombona de gas vacía en un camión cerrado ni en un área de pasajero cerrada.

Rellenar la bombona de gas requiere retirarla de la parrilla. La bombona se sujeta a la parrilla conectando el montaje del regulador a la parte de salida de la válvula de la bombona de gas. Esta conexión se realiza con el conector QCC-1 que aparece en la figura 1. La tuerca de plástico grande encaja en la parte exterior de las roscas y se gira hacia la derecha, o en el sentido de las agujas del reloj, para apretarla. No se necesitan herramientas. Es suficiente con apretar a mano. Si no se consigue una buena conexión, la válvula de seguridad del interior no permitirá que fluya la cantidad adecuada de gas. Al conectar el regulador a la válvula del cilindro, asegúrese de que la válvula de liberación de la presión se dirige lejos de la parte delantera y lejos de la parrilla. Si la válvula de liberación se abriese, el propano se dirigirá hacia el lugar donde sea menos probable que cause algún daño. Para desconectar el montaje del regulador gire la tuerca de plástico grande hacia la izquierda o en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Al desconectar y conectar la bombona de gas, asegúrese de que el montaje del regulador no golpee la parilla, el suelo ni ninguna otra superficie. Si tiene alguna dificultad para conectar o desconectar el montaje del regulador a la válvula de la bombona, contacte con su proveedor de gas local para recibir ayuda.

Cuando se desconecte de la bombona, debe colocarse una tapa en la válvula. (Ver figura 1). Coloque la tapa para proteger del polvo en la salida de la válvula de la bombona siempre que esta no se utilice. Instale en la salida de la válvula de la bombona solamente el tipo de tapa para proteger del polvo proporcionada con la válvula del cilindro. Otros tipos de de tapas o tapones podrían dar como resultado una fuga de propano. Es peligroso no colocar una tapa en la válvula cuando la bombona esté desconectada del sistema de combustible, ya que podría producirse un accidente o alguna lesión.

Cuando vuelva a conectar la bombona de gas LP, asegúrese de apretar con firmeza el conector. Esta conexión, así como todos los otros conectores y conexiones entre la bombona y la válvula del quemador, deberían inspeccionarse en busca de daños y comprobar si hay fugas cada vez que se rellena o vuelve a conectar la bombona.

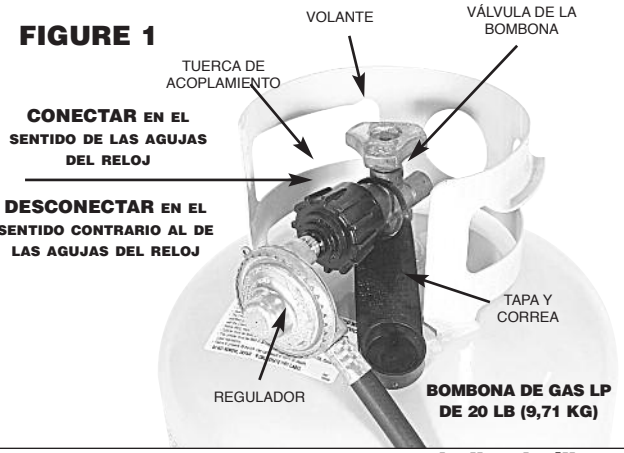
Aleje cualquier cable de suministro eléctrico y manguera de suministro de combustible de cualquier superficie caliente.

Gas natural: Si se utiliza gas natural, contacte con su proveedor local para hacer una instalación correcta. La N.G. Holland Grill está diseñada para funcionar con una presión de columna de agua de 7 pulgadas (17,78 cm) utilizando un orificio con un tamaño de broca #48. Si su parrilla parece estar demasiado caliente, llame primero a su empresa de gas local para determinar qué presión tiene usted.

Nunca permita a nadie cambiar el tamaño del orificio sin la autorización del fabricante.

Encendedor de chispa: Esta parrilla está equipada con un sistema encendedor piezoeléctrico giratorio. Una sencilla rotación en el sentido de las agujas del reloj del mando del encendedor produce una chispa en el cabezal del quemador, que enciende el quemador. Para comprobar que el encendedor de chispa funcione adecuadamente, cierre el suministro de gas (posición "OFF") y observe la chispa a través de la mirilla situada por encima del panel de control o desde debajo del panel de control a la izquierda del quemador, en la abertura del quemador. Debería ser visible una pequeña chispa azul a la izquierda del cabezal del quemador cada vez que el encendedor se "enciende". Cuando se produce una chispa, el mecanismo produce un sonido alto, similar a un "martillazo".

FIGURE 1


VOLANTE
VÁLVULA DE LA BOMBONA
TUERCA DE ACOPLAMIENTO
CONECTAR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ
DESCONECTAR EN EL SENTIDO CONTRARIO AL DE LAS AGUJAS DEL RELOJ
TAPA Y CORREA
REGULADOR
BOMBONA DE GAS LP DE 20 LB (9,71 KG)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE LA VINTAGE GRILL

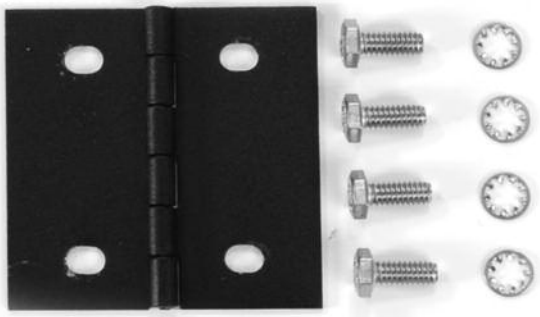
Guía de tornillos pasadores

#10 - 24 x 1" Tornillo de carruaje, arandela y contratuerca, bandejas laterales

1/4 - 20 x 1/2" Tornillo de cabeza hexagonal, tuerca y arandela, corchetes angulares

1/4 - 20 x 1/2" Tornillo de cabeza hexagonal y arandela de bloqueo, conecte la mayoría de las partes de la parrilla

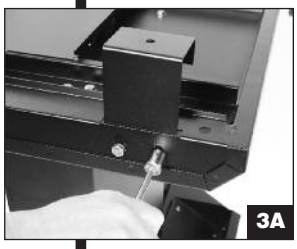
#10-24 X 1/2" Phillips Pan Head, la arandela & T-tuerca, fijar la tapa se detiene.



Las bisagras de la tapa 2, grill barbacoa tapa inferior a

Herramientas necesarias:

1. Destornillador Phillips
2. 3/8" Y 7/16" llave de tuerca
3. llave ajustable



Paso 1. Cajas abiertas

❍ En una superficie plana (mesa o suelo del garaje), ABIERTO Y VACÍO ambos cuadros. CONSULTE LA LISTA DE CONTENIDOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO FALTAN PIEZAS. Apretar todas las fijaciones instalado de fábrica que se puedan haber aflojado durante el transporte.

Paso 2. Instalar las ruedas en el Grill Base

Seleccione las siguientes piezas para el montaje:
1. barbacoa base
2. ruedas y embellecedores (2)
3. del eje de la rueda
4. tapa del eje de la rueda (2)

❍ **A.** Posición grill base boca abajo para facilitar el acceso.

❍ **B.** Place one wheel axle cap on the end of the axle and tap the cap against the floor to seat.

❍ **C.** Ahora el eje a través de una de las ruedas y a través de los agujeros del eje en la parrilla. Colocar la rueda en el eje y el otro eje del asiento tapa con un martillo.

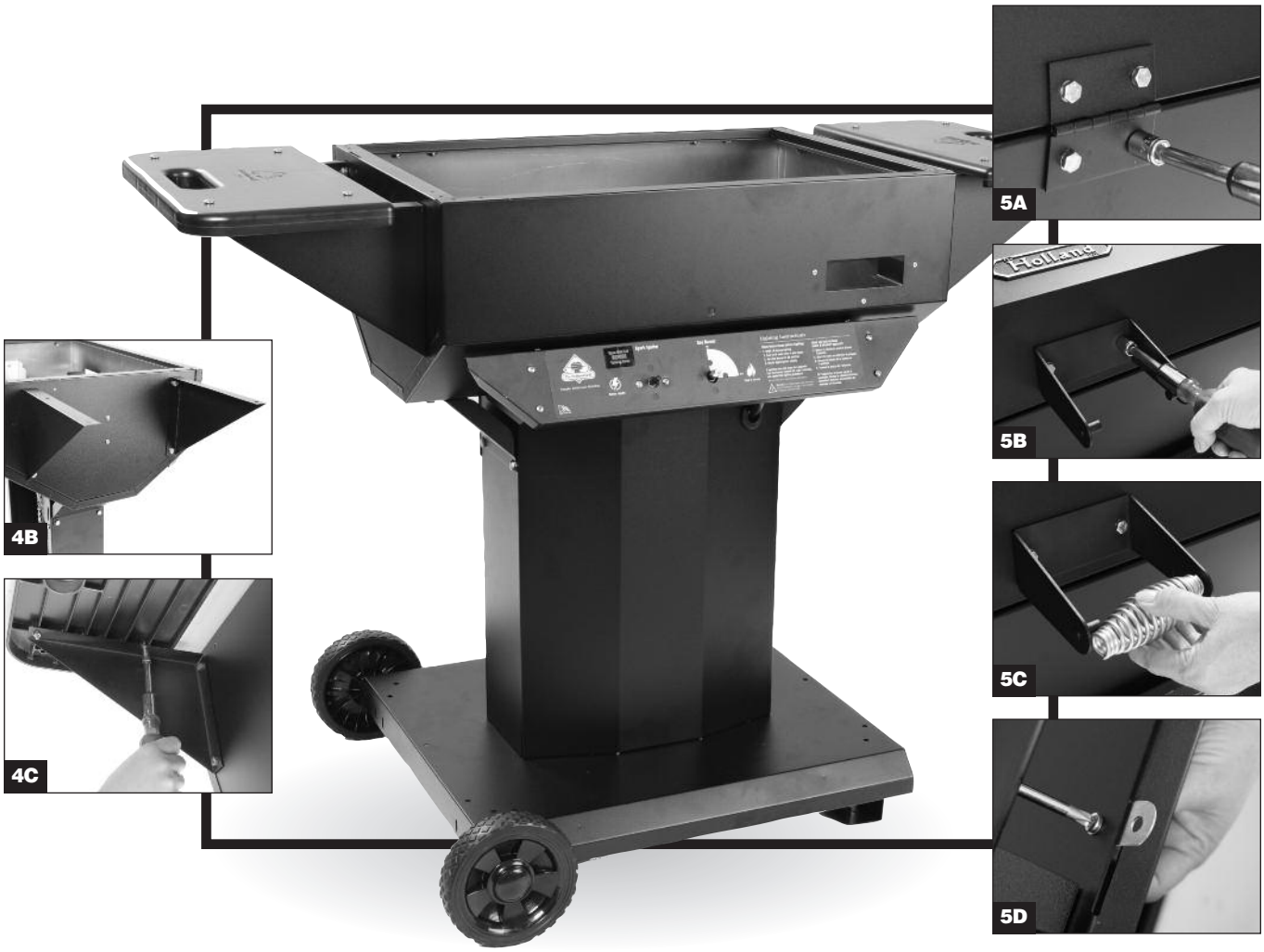
❍ **D.** Coloque el volante embellecedores en su lugar sobre el eje de la rueda.

Paso 3. Instalar la parrilla Pies soporte Base

Seleccione las siguientes piezas para el montaje:
1. parrilla pies soporte base (2)

❍ **A.** Asegurar la parrilla soporte de base pies a la parrilla con una base 4-1/4-20 x 1/2" Tornillos de cabeza hexagonal y arandelas de bloqueo.

Nota: Los orificios de la rejilla base son alargados. Esto permite que la barbacoa exterior soporte de base pies ser ajustado hacia arriba o hacia abajo si es necesario a nivel la parrilla.



Paso 4. Instale el de repisas y estantes

Seleccione las siguientes piezas para el montaje:
1. de repisas (4)
2. Los estantes (2)

❍ **A.** Gire el montaje y en la cesta parrilla inferior de manera que se sienta en las ruedas y los pies para facilitar el acceso.

❍ **B.** Seleccione uno de los de repisas y fijarlo con pernos a la parrilla con faldón inferior 1/4-20 x 1/2 tornillos de cabeza hexagonal y las arandelas de bloqueo. En este punto, apretar con los dedos. Repita la operación para cada uno de los 3 restantes entre corchetes.

❍ **C.** Colocar la bandeja en los soportes como se muestra en la figura. Con 10-24 x 1 tornillos de carruaje, las arandelas de bloqueo y las tuercas y apretar con firmeza a los soportes. Ahora apriete de repisas. Repetir en el lado opuesto.

Paso 5. Fijar tapa para Barbacoa Grill concha inferior

Seleccione las siguientes piezas para el montaje:
1. cocine las bisagras de la tapa (2 ea)
2. soporte de la palanca 5. bricas (2 ea)
3. barbacoa empuñadura de resorte
4. barbacoa tapa, se detiene (2 ea)

❍ **A.** Ponga la parrilla parrilla tapa en conjunto inferior. Fijar las dos bisagras de la carrocería para el conjunto de la tapa con 8-1/4-20 x 1/2 tornillos de cabeza hexagonal y las arandelas de bloqueo. Alinear la rejilla tapa superior con el grill parte inferior y, a continuación, apriete los 8 tornillos de las bisagras.

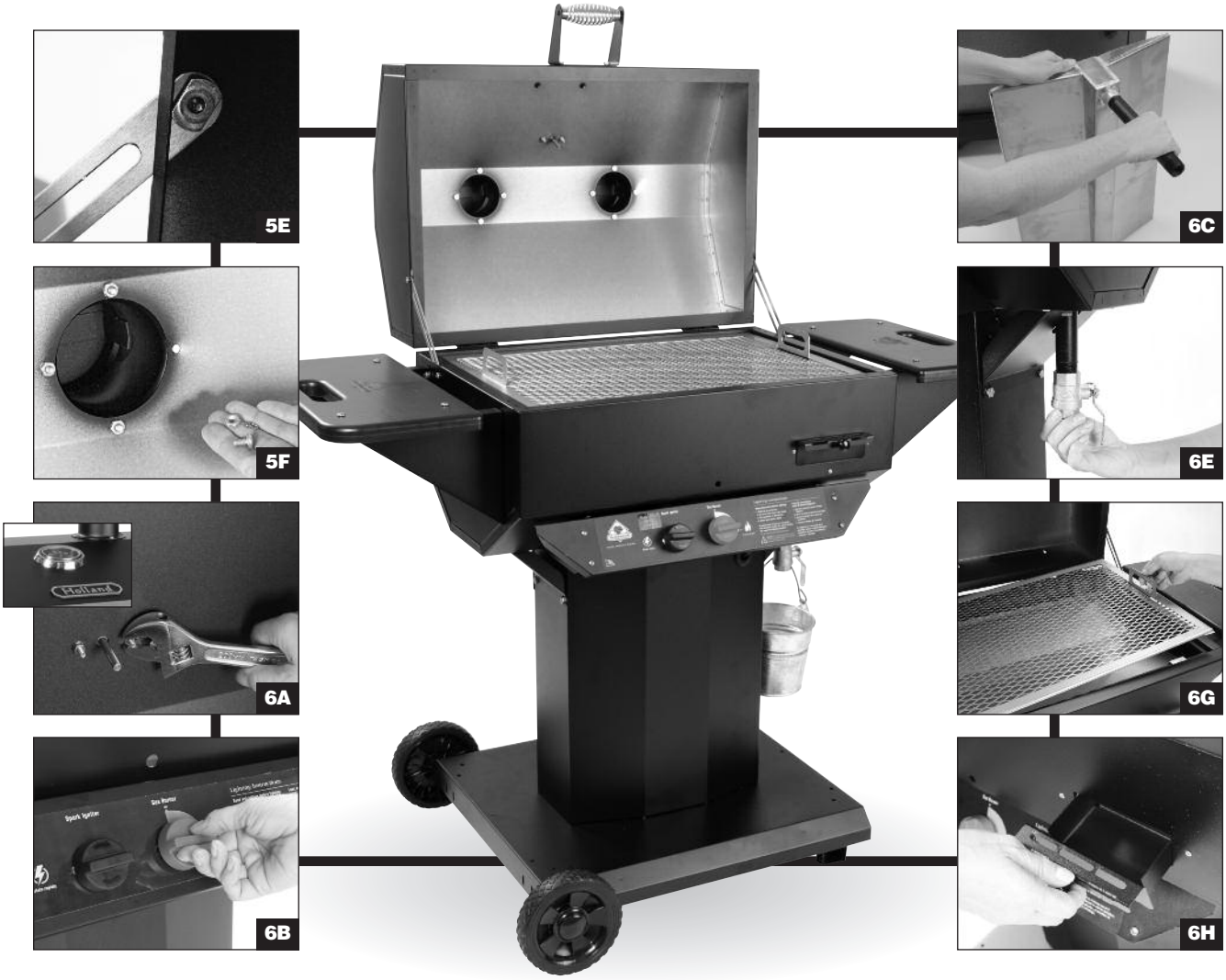
❍ **B.** Fije el soporte de la empuñadura a la parrilla con tapa 2-1/4-20 x 1/2 tornillos de cabeza hexagonal y las arandelas de bloqueo. Apriete firmemente.

❍ **C.** Coloque la manivela con resorte en los espárragos del soporte de la palanca, comprimiendo los espárragos, y deslizando en su lugar.

❍ **D.** Seleccione uno de los topes del capot. Introduzca el extremo del tope de la puerta con la ranura en la ranura en la parrilla inferior del cuerpo. Insertar un T-Tuerca a través de la ranura en la tapa. Inserte 10-24 x 1/2 Tornillo de cabeza Phillips con arandela de bloqueo en el orificio de la parrilla inferior y el tornillo en el T-tuerca. Apretar por completo. Asegúrese de que el T-tuerca no se descarte el tope de la puerta a un lado de la parrilla. Cuando el T-tuerca está apretada, el tope de la puerta se mueve hacia arriba y abajo libremente. Repetir en el lado opuesto.

❍ **E.** Abra la tapa lo suficiente para insertar en la ranura tope de la puerta en la tapa. A continuación, inserte un T tuerca a través de un solo orificio en la tapa. Inserte 10-24 x 1/2 Tornillo de cabeza Phillips con arandela de bloqueo en el orificio de la tapa y el tornillo en el T-tuerca. Apretar por completo. Asegúrese de que el T-tuerca no pellizcar el tope de la puerta lateral de la tapa de la parrilla. La tapa debe moverse suavemente cuando se abre y se cierra. Repetir en el lado opuesto.

❍ **F.** Abra la tapa completamente. Con el 10-24 x 3/8 tornillos Phillips de cabeza redonda, arandelas de seguridad y tuercas hexagonales fije el humo las pilas a la parrilla tapa como se muestra en la figura. Apretar los 8 con seguridad.



Paso 6.

Seleccione las siguientes piezas para el montaje:
1. termómetro
2. las perillas de control
3. tubo de drenaje y la válvula
4. chip bandeja 3 bandeja de goteo.

- ❍ **A.** Instalar el termómetro a través de los tres pequeños orificios en el centro de la tapa. Con una llave ajustable, MUY SUAVEMENTE, y ajustar las tuercas de fijación termómetro. NO APRETAR EN EXCESO.
- ❍ **B.** Instalar los dos botones de control. La perilla de control de gas. Quemador perilla negra. Empujar la perilla negra hasta que encaje.
- ❍ **C.** Pase el tubo de drenaje en el recipiente de vaciado y apretar a mano.
- ❍ **D.** Coloque la bandeja de goteo y tubo de drenaje en parrilla inferior. Línea de la tubería de drenaje con el agujero de la parrilla inferior y asegúrese de que el tubo se extiende por la parte inferior y la bandeja de goteo está sentado.
- ❍ **E.** Pase el tubo de drenaje válvula en el extremo de la tubería de drenaje. No es necesario apretar. Que se quite esta válvula con el fin de quitar la bandeja de goteo para la limpieza.
- ❍ **F.** Cuelgue la cuchara goteo en el tubo de evacuación de aire.
- ❍ **G.** Coloque la cocción rejilla en la parrilla.
- ❍ **H.** Coloque la bandeja de virutas en la parrilla.

Instalación del depósito

- ❍ Coloque el 20 libras tanque de gas propano en el orificio de grill base.
- ❍ Conectar el regulador y el conjunto de manguera a la válvula de tanque de gas propano. Esta conexión se realiza por el QCC-1 montaje. La tuerca de plástico negro de gran tamaño se ajusta por la parte exterior del tanque y las roscas de la válvula se gira a la derecha o hacia la derecha para apretar. No se necesitan herramientas. Mano es suficiente.
- ❍ Si una buena conexión no se logra, la válvula de seguridad interior no permitir la correcta cantidad de flujo de gas.
- ❍ Fije el depósito Siguiente retención cadena de seguridad.
- ❍ **Compruebe todos los tornillos y tuercas de apriete**
- ❍ **a prueba de fugas en la página 7.**

Retención del tanque cadena de seguridad

PRUEBA DE AGUA JABONOSA

En un tazón pequeño, mezcle a partes iguales detergente líquido y agua. Conecte la válvula de la bombona de propano. Utilizando una brocha pequeña, enjabone todas las conexiones de la bombona a la parrilla y busque burbujas. Corrija todas las fugas antes de continuar. Desconecte la válvula de la bombona de propano.

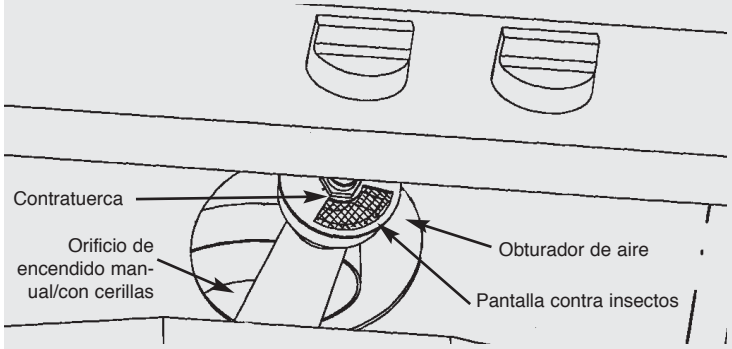
NOTA: La Holland Grill utiliza una válvula de gas de 2 posiciones en el control del quemador. La imagen de la izquierda debajo de la figura 6 muestra el control en la posición "OFF " (cerrada). Para abrirla (posición "ON") pulse el control y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj al máximo (unos 90 grados). Consulte la imagen de la derecha debajo de la figura 6. NUNCA maneje la Holland Grill con el asa en ninguna posición intermedia.

PARA SUMINISTRO DE GAS NATURAL

La Holland Grill, incluyendo la válvula de gas "on-off" (abierta-cerrada), debe desconectarse del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema, a presiones de prueba superiores a 1/2 psig.

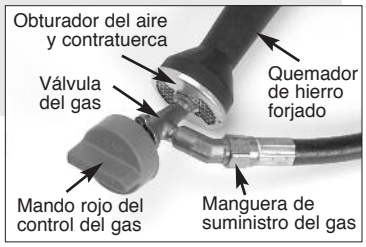
La Holland Grill debe aislarse del sistema de tuberías del suministro de gas cerrando la válvula de desconexión manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías del suministro de gas igual o menor a 1/2 psig.

FIGURA 6 Vista en corte



Cerrada (OFF)

Abierta/Encendida (ON)


Obturador del aire y contratuerca
Válvula del gas
Quemador de hierro forjado
Mando rojo del control del gas
Manguera de suministro del gas

Detalle de la válvula de gas y la conexión de la manguera

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

RECORDATORIO: PARA EVITAR LESIONES GRAVES, LA TAPA DE LA PARRILLA DEBE ESTAR ABIERTA ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR.

Consulte la figura 6.

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona de propano y la válvula del quemador se encuentren completamente cerradas (posición "OFF").
2. Abra la tapa de la parrilla y deje que se ventile durante 5 minutos completos.
3. ANTES DE CADA USO, inspecciones el sistema de gas del aparato de cocina para exteriores en busca de daños de la manguera o conexiones sueltas. Compruebe la manguera en busca de desgaste, abrasión, cortes o torceduras. Si encuentra algún daño, sustituya la manguera y el regulador utilizando solamente una manguera o un regulador aprobados por el fabricante. Nunca intente encender esta parrilla de gas ni ninguna otra que tenga una manguera agrietada, partida, trenzada o gravemente retorcida, o que presente roturas o fugas en las conexiones.

IGNICIÓN DEL ENCENDEDOR DE CHIPA

4. Con la tapa de la parrilla abierta, abra la válvula lentamente en la bombona de propano o el suministro de gas natural.
5. Gire el control rojo de la válvula de gas 90 grados en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "ON" (abierta).
6. GIRE INMEDIATAMENTE EL ENCENDEDOR DE CHISPA EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ RÁPIDAMENTE HASTA 5 VECES
7. Si no se produce la ignición en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

NOTA: USE LA MIRILLA PARA VERIFICAR QUE EL QUEMADOR ESTÉ ENCENDIDO ANTES DE ALEJARSE DE LA PARRILLA.

ENCENDIDO MANUAL CON CERILLAS

8. Con la tapa de la parrilla abierta, abra lentamente la válvula en la bombona de propano o el suministro de gas natural. Inserte una cerilla o un encendedor en la parte izquierda de la abertura del orificio del quemador, al lado del quemador, bajo el panel de control con la llama al lado del cabezal del quemador.
9. Gire el control rojo de la válvula del gas 90 grados en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "ON" (encendida). Si no se produce la ignición en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
10. Cuando se encienda el quemador, retire la cerilla o el encendedor.

AJUSTAR EL OBTURADOR DEL AIRE

11. Afloje la contratuerca con una llave inglesa de extremo abierto de 5/8" (1,59 cm) para que pueda girar. Ajuste la llama girando el obturador del aire en la parte frontal de la válvula del quemador lentamente. Cuando la mayor parte del color naranja haya desaparecido de la llama y haya adquirido un color uniforme pálido de amarillo a azul, la llama está en su punto correcto. No debería ser necesario realizar nuevos ajustes durante la vida útil de su Holland Grill, pero le recomendamos comprobar el color de la llama cada vez que encienda su parrilla. Cuando consiga el ajuste correcto, asegúrese de volver a apretar la contratuerca contra la válvula.

Asegúrese de utilizar la mirilla situada justo por encima de la válvula mientras ajuste o compruebe la llama. Ver más abajo: La llama debería ser de color azul. NOTA: Podrían aparecer algunas puntas amarillas. Es normal y no afectará al rendimiento de la parrilla.

CONFIGURACIÓN CORRECTA DEL OBTURADOR DEL AIRE

12. Después de ajustar el obturador del aire, su parrilla está lista para usar. Continúe con las INSTRUCCIONES PARA COCINAR.
13. Si el quemador no se encendió adecuadamente, espere 5 minutos antes de reintentar encenderlo. Luego, repita los pasos 1-9.
14. Si la parrilla no se enciende tras el segundo intento, llame a su distribuidor local de gas LP para pedir ayuda profesional.
15. Con el quemador encendido, cierre suavemente la tapa y deje que se caliente la parrilla durante 20-30 minutos.

NOTA: Si por alguna razón el quemador se apagase, cierre el gas del quemador y la bombona de gas LP. NO intente volverlo a encender sin repetir los pasos 2-10.

APAGAR LA PARRILLA

1. Abra la tapa
2. Cierre la válvula del quemador (posición "OFF")
3. Cierre el suministro de gas LP de la bombona cuando no utilice el aparato.
4. PRECAUCIÓN: No intente volver a encender el aparato sin seguir todas las instrucciones de encendido.

IMPORTANTE: Desconecte siempre la válvula del quemador antes de cerrar la válvula de la bombona/suministro del gas. Esta parrilla está equipada con un conector limitador de flujo QCC-1 que no se reajustará para permitir un flujo total de gas si la válvula del suministro se cierra antes de que el quemador se apague. Si sufre problemas relativos a que la parrilla no se calienta adecuadamente, cierre la válvula del quemador y luego la válvula de la bombona o el suministro. Abra la tapa, espere 5 minutos y siga las instrucciones de encendido.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Se necesitan muy pocos cuidados y mantenimiento. La Holland Grill está diseñada y elaborada con materiales que durarán muchos años con un uso normal. Seguir estas instrucciones mejorará la longevidad y la calidad de la cocina que prepare. Para asegurar un manejo seguro de su Holland Grill, la zona donde cocine debería estar siempre libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

Exterior del cuerpo de la parrilla: Su Holland puede limpiarse fácilmente con agua tibia jabonosa. Le recomendamos limpiar su parrilla después de cada uso. No utilice cepillos, raspadores ni productos de limpieza abrasivos para una limpieza normal.

Rejilla y bandeja colectora: La rejilla está hecha de acero inoxidable de alta calidad. La rejilla debería cepillarse con un cepillo de latón, cobre o de acero inoxidable inmediatamente tras retirar la comida mientras la parrilla todavía está caliente. La bandeja colectora es de aluminio y puede limpiarse con un raspador plano como una espátula para masilla. PRECAUCIÓN: La bandeja colectora debe mantenerse limpia y libre de acumulación de materiales pesados para que la parrilla rinda adecuadamente y eliminar las conflagraciones. No lave con agua la bandeja colectora.

Parrilla interior: Use agua tibia jabonosa para limpiar esta zona. No deje que se acumule grasa.

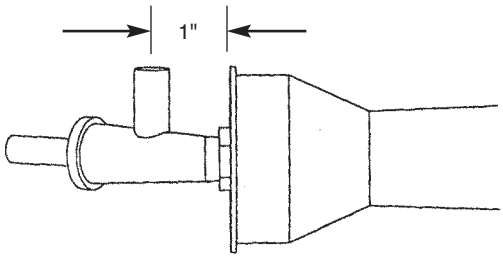
Tubo de desagüe y válvula: Ambos deben estar libres de grasa y partículas de comida para desaguar adecuadamente desde la bandeja colectora. Esto debe hacerse para mantener el buen funcionamiento de su parrilla.

Bandejas de comida: Están hechas de polietileno de alta densidad, autorizado por la FDA para estar en contacto directo con la comida. Puede utilizar agua tibia jabonosa para limpiarlas. PRECAUCIÓN: No debería utilizarse como tabla de cortar ni deberían colocarse sobre la bandeja más de 15 libras (6,80 kg) de comida en ningún momento.

General: Esta parrilla, como todo el equipo, tendrá un mejor aspecto y durará más si se protege de las inclemencias del tiempo cuando no se utilice. PRECAUCIÓN: No almacene bombonas de gas en zonas cerradas. Consulte las instrucciones o las ordenanzas locales sobre gas para el cuidado y almacenamiento de bombonas de propano. Cuando utilice una cubierta, no la ponga nunca sobre la parrilla hasta que lleve al menos 30 minutos enfriándose.

- Cierre el suministro de LP de la bombona cuando no utilice el aparato.
- Solo para uso al aire libre. Si se almacena en interiores, separe la bombona y déjela al aire libre.
- Las bombonas deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben guardarse en un edificio, un garaje ni en cualquier otra zona cerrada.
- Compruebe el tubo de Venturi del quemador tras la pantalla del obturador de aire en busca de nidos de insectos o bloqueos. Asegúrese de que el conducto que atraviesa el tubo de Venturi del quemador no esté obstruido. Un tubo atascado puede producir un incendio detrás de la parrilla.
- Mantenga las aberturas de ventilación de la bombona libres de obstrucciones y escombros.

Ubicación de la válvula del quemador: Si la válvula del quemador se retira alguna vez para limpiarla o sustituirla, debería ser reinstalada con las dimensiones mostradas en la parte inferior. Mida desde el centro de la entrada de la válvula hasta la parte frontal del obturador del aire del quemador. Esto asegura la colocación correcta del orificio en el tubo de Venturi del quemador.



IIMPORTANTE – USO POR PRIMERA VEZ: Es importante que la parrilla esté encendida y pueda funcionar al menos 30 minutos antes de que se coloque cualquier alimento en la rejilla de la parrilla. Puede aparecer algo de humo durante este periodo. Se debe al conservante utilizado en el proceso de fabricación. Tras el calentamiento inicial, la parrilla estará lista para usar. Después de quemar la parrilla, rocíe la rejilla de los alimentos, la bandeja colectora y la parte interior de la tapa con PAM, o un aerosol similar, para que la comida no se pegue a la rejilla y el interior sea más fácil de limpiar.

INSTRUCCIONES DE MOVIMIENTO

PRECAUCIÓN: NO MUEVA NUNCA LA PARRILLA CON EL QUEMADOR ENCENDIDO O CON AGUA EN LA BANDEJA COLECTORA.
Mover el aparato en su patio o cubierta: Asegúrese de que el gas esté cerrado en la válvula del quemador y la válvula de la bombona. Asegúrese de que la tapa esté cerrada. Desbloquee las ruedecitas y empuje hasta el lugar deseado, comprobando antes si existen agujeros u obstáculos que puedan causar tropiezos o caídas. Vuelva a bloquear las ruedecitas tras el traslado.

Traslado en remolque o camión: Siga todos los pasos de la parte superior. Antes de la carga, asegúrese de que la tapa esté cerrada. Después de la carga, asegúrese de atar la parrilla con seguridad para prevenir daños.

NUNCA transporte su parrilla con la bombona de propano conectada.

PRECAUCIÓN: Asegure siempre firmemente la bombona de propano al camión o remolque.

COCINAR CON SU HOLLAND GRILL

¡SI ESTÁ MIRANDO, NO ESTÁ COCINANDO! SIMPLEMENTE CIERRE LA TAPA Y COCINE EL TIEMPO NECESARIO.

La Holland Grill no tiene controles de temperatura. Esto significa que la temperatura permanece constante; es simplemente una cuestión de coordinar el tiempo. Consulte en la mayoría de los libros de cocina el tiempo de cocción de un alimento cocinado a la temperatura recomendada de 400 °F (204 °C) . Recuerde que probablemente necesite darle la vuelta a la comida una vez a media cocción, aproximadamente, con alimentos que precisen de tiempos de cocción breves.

La Holland Grill es una parrilla de gas para exteriores única. Su calor indirecto y radiante mantiene la llama lejos de la comida para que esté más esponjosa, jugosa y tierna sin problemas. Es importante tener en cuenta que cocinar en una Holland Grill utiliza un proceso diferente para que la parrilla rinda correctamente. Es esencial que la tapa permanezca cerrada mientras se asa a la parrilla.

ASAR A LA PARILLA

Con la Holland Grill, obtendrá hamburguesas jugosas y esponjosas cada vez que las prepare. Una hamburguesa media, en condiciones normales, debería tardar en hacerse aproximadamente de 10 a 12 minutos por cada lado. Las hamburguesas más gruesas simplemente tardarán unos minutos más por cada lado. Los mismos tiempos de asado le darán un nivel de "medio hecho" en un filete con un grosor aproximado de entre 1,90 cm y 2,50 cm.

Aunque la Holland Grill es genial para asar a la parrilla hamburguesas, filetes, chuletas de cerdo y todos los alimentos comunes que asa a la parrilla la gente, cabe destacar su capacidad sin igual para asar a la parrilla alimentos grandes como pavos, pollos, lomos de cerdo, espaldilla de cerdo estilo Boston y asados de ternera. Tampoco tiene rival su capacidad para asar a la parrilla verduras, pizzas, bollos, carne de caza, beicon, alubias con tomate en una bandeja, tarta de manzana y asa impresionantes salchichas y bizcochos, patatas al horno y pasteles de carne... y costillitas de cerdo... y alitas... y gambas... y mucho más.

COCINAR AL VAPOR

Cierre la válvula de drenaje de su Holland Grill. Abra la tapa y rellene la bandeja colectora (bandeja de hervir) con un galón de agua (3,8 l). Llénelo justo hasta el borde superior de la bandeja colectora. Encienda la parrilla de la forma correcta, cierre la tapa y deje precalentar durante unos 20 minutos o hasta que empiece a ver salir vapor de los conductos para el humo.
Ponga la comida sobre la rejilla para cocinar y cierre la tapa. Recuerde que ahora usted intenta mantener BAJA la temperatura. Tendrá que añadir más líquido cada hora, aproximadamente para que salga el vapor. Su objetivo debería ser cocinar a más o menos 275-300 °F (135-149 °C). Su comida llevará más tiempo de cocción haciéndola al vapor o cocinándola despacio de lo que llevaría asándola a la parrilla de la forma ordinaria. Utilice la Sonda de temperatura digital de Holland para determinar cuándo está hecha la carne.

AHUMADO SECO

Lugar Holanda Grill Flav-O-brotes en el chip cajón en la parte delantera de la parrilla. Si se prefiere más madera para barbacoa, puede utilizar usar y tirar ã¡cidas de aluminio recipientes colocados en las esquinas traseras de la bandeja de goteo seco en el espacio entre el borde superior de la bandeja de goteo y la brida y la parte inferior de la rejilla.

Cada pan se fuma hasta una hora, dependiendo de cuántos flavo-O-yemas que se utilizan en cada pan. Cuando termine cocinando, tirar madera y utilizar nuevos cada vez que grill.

Precaución: Asegúrese de que los Flav-O-Buds estén fríos antes de vaciar la bandeja de virutas o el cajón de virutas.

CONSEJOS ÚTILES

Caliéntela

Para obtener unos resultados de tiempo precisos, deje que su parrilla se caliente con la tapa cerrada durante 20 o 30 minutos antes de cocinar.

Dele la vuelta a la comida con unas tenazas

Usar un par de tenazas de acero inoxidable facilita mucho darle la vuelta a la comida en la Holland Grill. Utilizar una espátula podría causar que la grasa salpique el borde de la bandeja colectora hasta la llama y utilizar un tenedor para pinchar la carne hará que se pierda todo el jugo.

Experimente con los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción que sugerimos son solo eso: sugerencias. Podría interesarle variar los tiempos a medida que se familiariza con su Holland Grill.

Límpiela

Limpie su parrilla con regularidad. Si deja que se acumule grasa en la bandeja colectora, causará que el calor no se distribuya equilibradamente por la superficie de cocción y, en casos graves, podría producir un incendio por la grasa. Para obtener los mejores resultados, limpie la rejilla para cocinar y la bandeja colectora mientras la parrilla todavía está caliente.

No le eche la culpa a la lluvia

Puede cocinar en la parrilla en cualquier condición meteorológica. Si la temperatura es extremadamente caliente o fría, reducirá o aumentará ligeramente su tiempo de cocción. La Holland Grill es perfecta para asar a la parrilla en invierno. Simplemente añada un poco más de tiempo y mantenga la tapa cerrada.

Asegúrese de echar un vistazo a las recetas, consejos y trucos de Holland Grill publicados en el sitio web. ¿Por qué no crea algunas de su propia cosecha?

TABLA DE HOLLAND DE TIEMPO DE ASAR A LA PARRILLA

Asar a la parrilla

Pollo: 3 lb (1,360 kg) en cuartos o mitades, 40-60 minutos de tiempo de asado total
Patas o muslos de pollo: 45 minutos
Chuletas de cerdo: 1 pulgada (2,53 cm) de grosor, 15 minutos por cada lado
Filete: 3/4 - 1 pulgada (1,90 cm y 2,50 cm), 9 minutos por cada lado
Salchicha italiana: 40 minutos
Salchicha de cerdo – hamburguesa: 8 minutos cada lado
Costillas de cerdo: 45 minutos
Hamburguesa: 9 minutos cada lado
Costillas de primera: 2 h – 2 h 30 min (use el termómetro de carne)
Asado de cerdo (usar termómetro de carne)
Verduras (todas): 30-45 minutos de tiempo total de cocción (mejor en bandeja cubierta)
Bollos (en lata): 9 minutos por un lado y 5 minutos por el otro lado

Ahumado

Pavo: 15 minutos por libra (450 g)
Pescado: 20 minutos en total

NOTA: Recuerde que la Holland Grill necesita calentarse completamente. La temperatura se mantendrá en unos 400 °F. Todos los tiempos de asar a la parrilla son aproximados y dependen del tamaño, peso y preferencias o gustos individuales. La parrilla necesita permanecer cerrada en todo momento durante el asado para que la tabla de tiempos sea precisa. Cada vez que se abre la parrilla durante el proceso de asado, aumente el tiempo de asado aproximadamente 10 minutos.

Visite www.hollandgrill.com para pedir el Libro de cocina de la familia de Holland Grill (Holland Grill Family Cookbook). Está lleno de deliciosas recetas para cualquier ocasión.

INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

Asar pescado a la parrilla: Deje que la parrilla se caliente hasta 15 minutos. Coloque el pescado en la parrilla y sazone según su gusto. Deje asar durante 20-30 minutos en total. Dele la vuelta a la comida a mitad de tiempo si lo desea (no es necesario dar la vuelta).

Ahumar pescado: Asegúrese de que la parrilla está donde tiene intención de usarla. Cierre la válvula de la bandeja colectora y llénela con un galón de agua (3,8 l) (el agua caliente acelera el proceso). Añada humo líquido al agua y esparza una pequeña cantidad de pescado. Parrilla suave. Sentirá el vapor en la parte superior de los estantes en unos 15 minutos. Luego sitúe el pescado sobre la parrilla durante unos 20 minutos. Añada condimentos en cualquier momento.

Marisco (ostras, almejas, patas de cangrejo, etc.): Igual que ahumar pescado. El tiempo de preparación es de 15-30 minutos.

Pavo a la barbacoa: Deje calentar 15 minutos. Coloque el pavo de espaldas en el centro de la parrilla. Deje cocinar 15 minutos por libra (450 g). No es necesario darle la vuelta.

Pavo ahumado: Siga el mismo procedimiento que para ahumar pescado. Deje cocinar 15 minutos por libra (450 g) y utilice el termómetro para evaluar lo hecho que está.

Mitades o cuartos de pollo: Póngalos en la parrilla durante 60 minutos. Gírelos a los 30 minutos si lo desea.

Filete de 3/4" - 1" de grosor (1,90 cm y 2,50 cm): Deje calentar la parrilla 15 minutos. Luego, coloque los filetes en la parrilla. Espere 10-12 minutos por cada lado. Con diez minutos por cada lado tendrá filetes de medio hechos a bien pasados. Adáptelo a su gusto.

Hamburguesa: Igual que el filete.

Costilla: Deje calentar la parrilla 15 minutos. Luego, coloque las costillas en la parrilla. Déjelas 40-60 minutos en la parrilla. Deles las vuelta cuando pase la mitad del tiempo si lo desea (no es necesario). Riegue en su jugo o moje con salsa en cualquier momento.

Asado (cerdo, ternera, cordero, etc.): Coloque la comida en el centro de la parrilla. Las bandejas o papel de aluminio no son necesarios. Espere 20 minutos por libra (450 g) de tiempo de parrilla. Use el termómetro para carne.
Por su diseño, el flujo de aire de convección natura de todas las Holland Grills significa que los bordes exteriores de la superficie de cocción están más calientes que el centro. Este consejo puede ayudarle a terminar esas hamburguesas un poco más rápido.

PIEZAS DE REPUESTO DE LA HOLLAND VINTAGE

Model BH421AG8

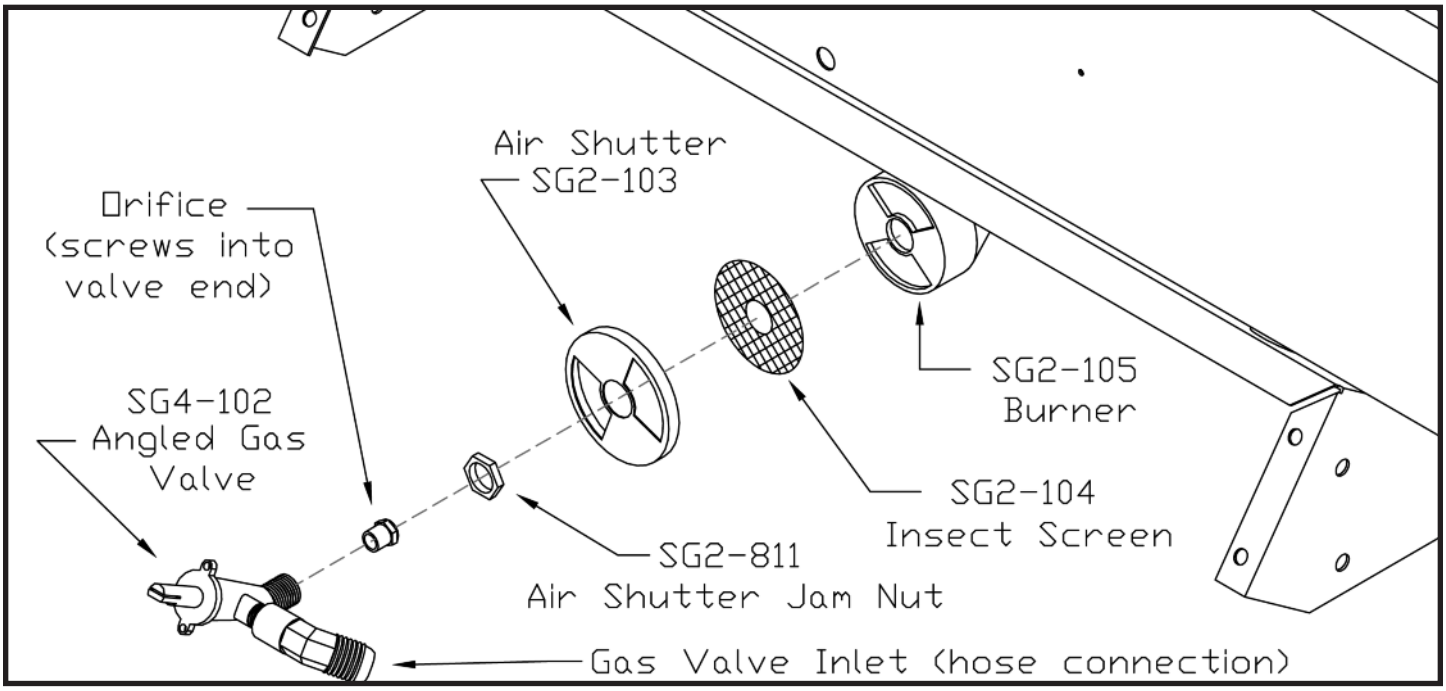
El Holland Vintage piezas están fabricadas de acero inoxidable de calidad de aluminio y acero y aluminio con una calidad acabado pintura en polvo.

PIEZAS DE REPUESTO LISTA

Descripción de la pieza	Número de inventario	Descripción de la pieza	Número de inventario
AIR BAFFLE	AG2-106	SMOKESTACK	SG2-301
FLAME DEFLECTOR	AG2-107SS WELD	CHIP TRAY	SG4-113
DRIP PAN BKT	AG2-120	CHIP TRAY GUIDE	SG4-114
DRIP PAN	AG2-600	CONTROL PANEL POLY DECAL	SG4-140A
PEDESTAL BRACE	AG3-559	CONTROL PANEL MTG BRACKET	SG4-170C-WELD
GRILL BOTTOM SHELL	AG4-100W-WELD	DRAIN PIPE	SG4-910
TANK RETAINER	AG4-593 ASSY	HANDLE BRACKET	SG5-202 ASSM
SHELF BRKT, LF/RR	AG4-702	SPRING HANDLE	SG2-202A
SHELF BRKT, LR/RF	AG4-703	LID STOP	SS5-914C
TANK HEAT SHIELD	AG8-160C	HOSE AND REGULATOR	SG2-109
GRILL BODY TOP SHELL	AG8-200W-WELD	BURNER	SG2-105
COOKING GRID	AG8-300	GAS VALVE	SG4-102
TRADITION PEDESTAL	AG8-500-WELD	GAS KNOB	SG4-150
WELDED BASE	AG8-557 WELD	IGNITER KNOB	SG5-752
STAND FOOT	AG8-560-WELD	BUCKET	SG2-1000
AXLE	AG8-561	ELECTRODE	SG4-751
HINGE, BLK	SG2-101	THERMOMETER	AG4-281

Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o desea pedir otras piezas o complementos, por favor contacte con su distribuidor local de Holland Grill, llame al 800-880-9766 o visítenos en la web en hollandgrill.com

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LA PARRILLA VINTAGE



INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LOS MODELOS VINTAGE
De gas natural a gas LP (propano)

PASO 1: Cierre la válvula del suministro de gas.
PASO 2: En la parrilla, retire el control “on/off” (abierta/cerrada) de la válvula de gas.
PASO 3: Retire el panel de control quitando los tornillos de cabeza Phillips.
PASO 4: Utilizando 2 llaves inglesas, afloje y retire la línea de suministro de la entrada de la válvula de gas.
PASO 5: Utilizando una llave inglesa, afloje la contratuerca del obturador del aire girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 6: Retire la válvula de gas del quemador girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 7: Retire el orificio n.º 48 de la válvula de gas. Es el conector con forma hexagonal situado en el extremo que se atornilló en el quemador.
PASO 8: Sustituya el orificio de gas natural n.º 48 por el orificio de gas LP (propano) n.º 55. La instalación es la opuesta.
PASO 9: Utilice solamente una manguera de gas LP (propano) y un ensamblaje de regulador autorizados por la empresa Holland Grill.
PASO 10: Conecte la manguera del regulador a la entrada de la válvula de gas y lego conecte la turca grande de plástico negro a la bombona de LP.
NOTA: Asegúrese de ajustar adecuadamente el obturador del aire antes de ajustar la contratuerca.
AVISO: Después de completar la instalación compruebe la existencia de fugas mediante una solución jabonosa. Sujete los conectores cuando sea necesario para corregir.
NUNCA MANEJE ESTE APARATO NI CUALQUIER OTRO APARATO CON UNA FUGA DE GAS. ¡PODRÍA PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE!

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LOS MODELOS VINTAGE
De gas LP (propano) a gas natural

PASO 1: Cierre la válvula de la bombona de gas LP (propano).
PASO 2: Desconecte y retire el regulador y el ensamblaje de la manguera de la bombona de gas LP (propano) desatornillando la tuerca grande de plástico negro en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 3: En la parrilla, retire el control “on/off” (abierta/cerrada) de la válvula de gas.
PASO 4: Retire el panel de control retirando los tornillos de cabeza Phillips.
PASO 5: Utilizando 2 llaves inglesas, afloje y retire la manguera del regulador de la entrada de la válvula de gas. Guárdela para usos futuros.
PASO 6: Con una llave inglesa, afloje la contratuerca del obturador del aire girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 7: Retire la válvula de gas del quemador girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 8: Retire el orificio de gas LP (propano) n.º 55 de la válvula de gas. Es el conector con forma hexagonal situado en el extremo que se atornilló en el quemador.
PASO 9: Sustituya el orificio de gas LP (propano) n.º 55 por el orificio de gas natural n.º 48. La instalación es la opuesta.
NOTA: Asegúrese de ajustar adecuadamente el obturador del aire antes de apretar la contratuerca. Coloque la pegatina de conversión en un lugar muy visible.
ADVERTENCIA: Una vez completada la instalación, compruebe si hay fugas utilizando una solución de agua jabonosa. Apriete los conectores según sea necesario para corregir el problema. NUNCA MANEJE ESTE APARATO U OTROS APARATOS CON UNA FUGA DE GAS. ¡PODRÍA PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE!

Pregunte a su distribuidor para ver algunos de nuestros nuevos accesorios para la Holland Grill.

Calentadores de patio

Alfombrilla de parrilla de fuerza industrial con logotipo

SearMate de infrarrojos

Piedra de pizza

Holland Grill
Libro de cocina familiar

Para más información sobre nuestra línea completa de Holland Grills y accesorios, visítenos en la tienda en:

www.hollandgrill.com

The Holland Grill
America's Greatest Grill

The Holland Grill Company, Inc.
121 Thomas Mill Road Holly Springs, NC 27540 1-800-880-9766
©The Holland Grill Co., Inc.

Garantía limitada sin confusiones de Holland Grill

Su parrilla Holland, cuando se somete a un uso residencial normal, está garantizada para el comprador original en cuanto a estar libre de defectos de fábrica en la mano de obra y los materiales. También se garantiza que su Holland Grill rendirá según lo anunciado durante los primeros 30 días. Si The Holland Grill Company (de ahora en adelante denominada La Empresa, o bien Holland) no puede corregir el problema de rendimiento, le reembolsaremos el 100 % del precio de compra, según los términos de la garantía.

- **¡La rejilla para cocinar y el quemador de hierro forjado están garantizados para el comprador original durante la vida útil de la parrilla!**
- **Las carcasas interior y superior de la parilla están garantizadas contra la corrosión integral o un incendio para el comprador original durante 5 años con la Holland Vintage Grill.**
- **El resto de partes funcionales están garantizadas contra defectos durante un periodo de un año desde la fecha de compra.**

Esta garantía será válida cuando el comprador devuelva una tarjeta de garantía a The Holland Grill Company en el plazo de 30 días desde la fecha de compra. Todas las piezas sujetas a esta garantía serán sustituidas gratuitamente durante el primer año. La obligación de The Holland Grill Company bajo esta garantía es reparar o sustituir, a su entera discreción, la pieza defectuosa durante el periodo de garantía.

Tras el periodo de garantía, puede identificar fácilmente y pedir cualquier pieza de repuesto que pueda necesitar en www.hollandgrill.com.

Los siguientes elementos no están cubiertos por esta garantía: costes relacionados con el trabajo, daños producidos por el uso negligente o incorrecto la pintura o cosméticos del producto, uso incorrecto del suministro de combustible/gas, uso contrario a las instrucciones de manejo o alteración de cualquier pieza por una persona que no sea un representante de la Empresa. La reparación o sustitución no amplía el periodo de garantía.

Garantía especial de "No conflagración": La empresa también garantiza al comprador original que, durante el periodo funcional de las piezas de esta garantía, la sección de la bandeja colectora de la parrilla Holland no sufrirá conflagraciones, siempre que utilice la parrilla bajo condiciones normales y no comerciales y siga todas las instrucciones del fabricante en cuanto al cuidado y mantenimiento de la parrilla. Si se produce una conflagración, simplemente contacte con el distribuidor al que adquirió su parrilla Holland (o con el distribuidor de parrillas Holland más cercano a usted), junto con una prueba de compra. Una vez realizada una inspección por un representante autorizado de y confirmada la conflagración en la sección de la bandeja colectora, a nuestra entera discreción, la empresa hará lo siguiente: reembolsará el 100 % del precio de compra original, sustituirá las piezas causantes de la conflagración, o bien sustituirá su parrilla Holland por otra parrilla Holland nueva o un modelo comparable. Esta garantía de "no conflagración" solo se aplica a conflagraciones de alimentos comestibles procedentes de la bandeja colectora y no se aplica a ningún incendia de sustancias tóxicas o venenosas inflamables no aptas para el consumo humano.

Continúa en la parte posterior

Registre su nueva Holland Grill

Puede registrarla en www.hollandgrill.com o por correo con este formulario.

The Holland Company no vende su información personal, su número de teléfono o dirección de correo electrónico a listas de correo.

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Zip: _____

Teléfono: _____ Fecha de compra: _____

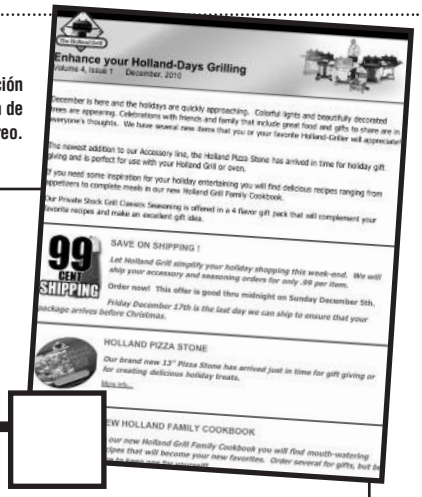
Nombre de la tienda: _____

Dirección de correo electrónico: _____

IMPORTANT: list your model number and serial number below.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____


Enhance your Holland-Days Grilling

December is here and the holidays are quickly approaching. Colorful lights and beautifully decorated trees are appearing. Celebrations with friends and family that include great food and gifts to share are in everyone's thoughts. We have several new items that you or your favorite Holland Griller will appreciate!

The newest addition to our Accessory line, the Holland Pizza Stone has arrived in time for holiday gift giving and is perfect for use with your Holland Grill or oven.

If you need some inspiration for your holiday entertaining you will find delicious recipes ranging from appetizers to complete meals in our new Holland Grill Family Cookbook.

Our Private Stock Grill Classics Seasoning is offered in a 4 flavor gift pack that will complement your favorite recipes and make an excellent gift idea.

99 CENT SHIPPING

SAVE ON SHIPPING !

Let Holland Grill simplify your holiday shopping this week-end. We will ship your accessory and seasoning orders for only .99 per item.

Order now! This offer is good thru midnight on Sunday December 5th.

Friday December 17th is the last day we can ship to ensure that your package arrives before Christmas.

HOLLAND PIZZA STONE

Our brand new 13" Pizza Stone has arrived just in time for gift giving or for creating delicious holiday treats.

More info...

EW HOLLAND FAMILY COOKBOOK

our new Holland Grill Family Cookbook you will find mouth-watering pes that will become your new favorites. Order several for gifts, but k

Marque esta casilla y añada su dirección de correo electrónico aquí para recibir nuestro boletín de noticias electrónico GRATIS "Lo que se cuece en Holland".
Cuenta con especiales, promociones, recetas y fantásticos consejos para asar a la parrilla. Le encantará.

Garantía limitada sin confusiones de Holland Grill

Procedimiento de garantía: antes de 30 días desde la compra, envíe la tarjeta de garantía.

Para un servicio de garantía en línea: vaya a www.Hollandgrill.com.

Para un servicio personal: también puede contactar con la empresa en el 919-557-2001. Por favor, tenga su número de modelo, número de serie y fecha de compra disponible cuando solicite el servicio de garantía.

La Empresa hará lo siguiente: Si la Empresa determina que una pieza está defectuosa, Holland, a su entera discreción, reparará o sustituirá la pieza defectuosa. Si por cualquier razón, durante el periodo de garantía, la pieza no puede repararse tras un número razonable de intentos por parte de Holland, o si no está disponible ninguna pieza de repuesto, Holland podría pedirle que devuelva la parrilla, con los gastos de transporte pagados, y, a nuestra entera discreción, le enviaremos una parrilla comparable o un reembolso del precio de compra de su parrilla Holland, con una reducción proporcional, teniendo en cuenta los meses de servicio. Todos los envíos se realizarán al comprador original.

Esta garantía se anulará, y Holland no asumirá ninguna responsabilidad por ningún daño o lesión que sea consecuencia de (1) manipular o alterar la parrilla, (2) abuso, uso incorrecto, negligencia o accidente, (3) cualquier uso comercial u otros usos impropios de la parrilla, o bien (4) no seguir las instrucciones del fabricante relativas al cuidado y mantenimiento (por favor, consulte su manual de uso y mantenimiento) o no seguir los códigos locales.

La reparación del producto o la sustitución de las piezas a la entera discreción de Holland Grill Co. Es la solución exclusiva bajo esta garantía. La Empresa no será responsable de ningún daño incidental o consecuente que resulte del uso o transporte de cualquier parrilla Holland, o por incumplir cualquier garantía expresa o implícita sobre la parrilla Holland. A excepción del alcance de lo prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de mercantibilidad o aptitud para un propósito específico de este producto se limita a la duración de la garantía de la parte superior. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores podrían no ser aplicables a ciertas compras. Esta garantía otorga al comprador derechos legales específicos y podría haber otros derechos variables de un Estado a otro.

Descargo de responsabilidad sobre productos químicos para piscinas, productos de limpieza y condiciones meteorológicas.

Corrosión de materiales (productos químicos para piscina): Tenga en cuenta que diversas exposiciones a productos químicos y/o condiciones meteorológicas podrían provocar la corrosión o decoloración de las superficies o los componentes de este producto. Los productos de limpieza para piscinas, con sus altas concentraciones de productos químicos, podrían causar un daño visible a este producto. The Holland Company, Inc. no cubre con su garantía la degradación o decoloración de los componentes por la exposición a condiciones meteorológicas o soluciones de limpieza. El daño producido por la exposición, almacenamiento o uso de este producto derivado de la exposición a productos químicos, conocidos o desconocidos, o a las condiciones meteorológicas, no está cubierto por la garantía.

Place Stamp Here

The Holland Co., Inc.
121 Thomas Mill Road Holly Springs, NC 27540

The Holland Co., Inc.
121 Thomas Mill Road
Holly Springs, NC 27540